Alejandro Bravo

...La contribución indígena a la cocina nicaragüense no es menos importante que la española. En manos de los indios no sólo el cerdo, sino también la gallina, tratada a la manera de las silvestres, con una fuerte salsa recargada de achiote y sembrada de chiles colorados llegó a imponerse como uno de los platos más populares en las fiestas patronales: la llamada gallina de chinamo, cuyo nombre mismo la sitúa en el tiangue ...

José Coronel Urtecho.

N
861.44
G643

ISBN 978-99924-75-74-4

Conquista y colonizació

De la cocina Nicaragüense

© anamá Ediciones,
anamá Ediciones
Res. El Dorado No. 187
Managua, Nicaragua

E-mail: anama.ediciones@gmail.com
Web: anamaediciones.com

Diseño de portada: Friné López Solorzano
Cuidado de Edición: anamá Ediciones

De conformidad con la ley se prohíbe la reproducción parcial o total de esta obra en cualquier tipo de soporte, sea éste mecánico, fotocopiado o electrónico, sin la respectiva autorización del autor.

ORACIÓN AL GALLO PINTO

Gallo Pinto
que estás en nuestra mesa,
glorificado sea tu aroma
venga a nosotros tu sabor
y hágase tu presencia
así en la mesa del rico como la del pobre.

Perdona nuestra flaqueza con la comida chatarra
así como nosotros perdonamos
a las cocineras que a veces te preparan mal,
no dejes que nuestro pueblo caiga en
la desnutrición
y líbranos del hambre.

Amén

EL JOCOTE

INTRODUCCIÓN

Cuando el calor veraniego hace su aparición en el Pacífico de Nicaragua, los árboles de jocote pierden sus hojas y empiezan a asomar los frutos. Los primeros en degustarlos en los patios secos son los chavalos que se suben a sus ramas. El árbol es mediano y cualquier chavalo medianamente travieso y chavalas maromeras se pueden subir a cortar los primeros jocotes verdes, ácidos, celeques que se les llama y así se los comen. Me veo en el patio de mi Mama-Chepita Castillo saltando de palo en palo con mi hermana la Negra (solamente llamada María Cecilia en su Partida de Nacimiento y ceremoniosamente por mi padre en su conferencia radial dominical: Buenos días María Cecilia) y a la Genoveva, la eterna empleada de mi Mama-Chepita poner la queja: Doña Josefita, aquí los muchachos se van a desquebrajar. En los grandes patios de las casas de los pueblos la chavalada de familias extensas hacen guerras con las semillas de jocote.

Cuando ya se da la cosecha, llamada "flota" en el habla popular nicaragüense, los puestos callejeros de frutas se adornan con el verde del jocote y el rojo de

su versión madura, dulcísima. El nombre científico del jocote veraniego es *Spondias purpurea.*

Don Alfonso Valle, en su Diccionario del *Habla Nicaragüense* lo describe así:

> JOCOTE: Nombre azteca, xócotl, fruta (Spondias myrobalamus, L).Tenemos gran variedad de jocotes: guaturco, ismoyo, tostado, de carne, de lapa, verde maduro, de bejuco, de venado, jobo, trotones y otros[1].

El cronista Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdez le dedicó un par de páginas en su *Historia general y natural de las Indias, islas y Tierra Firme del mar Océano:*

> Xocot es un árbol en la provincia de Nicaragua, de la fructa del qual los indios hacen muy buen vino, é los chripstianos llaman á estos árboles ciruelos, é á la fructa ciruelas. Mas en la verdad, á mi juicio, no lo son, sino bobos colorados; porque en todo é por todo el árbol é la fructa es como lo que tengo dicho y escripto del hobo, excepto questa fructa es colorada é tiene un poco de más carnosidad quel hobo. El cuesco es el mismo; el árbol é la hoja el mismo, é assi la pierde en cierto tiempo. El vino que desta fruta se hace, es mediocre é se tiene un año, y á mi parecer es mejor que la sidra de manzanas en

[1] Valle, Alfonso (2016) Diccionario del Habla Nicaragüense. Hispamer. Managua. Pág.200

> Vizcaya. Y pues he dicho que son hobos estos ciruelos ó xocotes, quédame de decir un notable grande deste árbol[2].

Jaime Wheelock Román al referirse a la comida prehispánica en su obra *La Comida Nicaragüense* apunta:

> Los Jocotes, apropiados para el clima cálido y seco de la faja costera, daban abundante cosecha y servían tanto de fruta como de base para comidas y bebidas calientes; preparados de cierta manera servían para curar llagas. Sus hojas se servían tiernas a manera de ingredientes para ensaladas. Con los jocotes se hacía, además, refrescos y atoless[3].

Mis andanzas jocoteras o jocotísticas abarcaban varios lugares. a saber: el ya mencionado patio de mi Mama-Chepita, el enooorme patio de mis tías Bravo –Leonor del Carmen y Josefa Romana del Carmen– (mi Tíita y mi Ambita) en la calle Corral de Granada, el patio de la casa donde vivía Joaquín Vindell y su esposa, mi madrina María Sandoval, frente al Pozo Artesiano de Jinotepe donde íbamos a pasar vacaciones, el patio arenoso de la casa de playa del Doctor Eliseo Román en Huehuete, el patio de la casa de mi tía Ro-

[2] Fernández de Oviedo y Valdez, Gonzalo (1976) *Nicaragua y los cronistas de Indias*: Oviedo. Fondo de promoción cultural del banco de América. Managua, Nicaragua. Pág. 34

[3] Wheelock Román, Jaime. (2007). *La Comida Nicaragüense*. Hispamer. Managua, Nicaragua.

sita López en el Barrio Baldón de la Vieja Managua, la quinta de Horacio Rose, Nequecheri del Doctor Edmundo Miranda, El Parnaso del poeta Silva, todas frente al Lago de Granada, camino a Malacatoya.

Mi compañero de estudios universitarios, Carlos Guerra Gallardo, asiduo visitante de las serranías chontaleñas, una vez que leyó el primer borrador de este trabajo me dijo: ¿sabés cómo comen jocote los monos? Cortan el jocote, se lo ponen en el culo primero y después se lo comen. Precaución por si se tragan la semilla se aseguran que pueda encontrar salida adecuada, tal vez por eso se le llama "jocote" al ano en el habla popular de algunas regiones de Nicaragua.

E. G. Squier, el primer embajador norteamericano en Nicaragua, en detallada obra *Nicaragua, sus gentes y paisajes* menciona los jocotes al describir un día de feria en Masaya en 1849:

Cerca veíamos carretillas repletas de naranjas, melones, aguacates, jocotes, cebollas, yuca, papayas, y en fin los millares de multicolores y sabrosas frutas y legumbres tropicales y todo a precios tan ridículos que parecían ruinosos mientras las vendedoras pregonaban:

> Tengo naranjas, papayas, jocotes,
> melones de agua, de oro, zapotes
> ¿Quiere comprar?[4]

El autor salvadoreño Eduardo Cruz Pineda Ing. Agrónomo Técnico del Programa de Frutales expresa en su trabajo Manejo Agronómico del Cultivo del Jocote:

[4] Squier. E.G. (1989) *Nicaragua, sus gentes y paisajes.* Editorial Nueva Nicaragua. Managua, Nicaragua. Pág 277.

El jocote, Spondias sp, pertenece a la familia de las Anacardiáceas. Es una especie originaria de Centroamérica y México y se encuentra diseminada por el Caribe y América tropical. La mayoría de productores consideran al cultivo de jocote como patrimonio de muchas familias en el área rural, quienes lo han venido cultivando en forma empírica, labor que les ha permitido conocer sus bondades y problemas, sin la aplicación de una tecnología que les permita dar un mejor manejo agronómico desde la preparación de suelo, selección de esquejes, siembra, fertilización, control de plagas y enfermedades, cosecha y comercialización[5].

El árbol de jocote se describe apropiadamente en la Tesis para Diploma de las Bachilleras Dayling Esmeralda Pastrana Ortez y Malyenis Reyes Díaz, Universidad Nacional Agraria para optar al título de Ingenieras Agrónomas, citando a Barahona:

> El jocote es un árbol mediano con un tronco grueso y ramas extendidas, que alcanza alturas de no más de 1.5 metros, la corteza es blanda y rica en gomas, se daña y se quiebra fácilmente al igual que la madera[6].

El árbol es apropiado para cercas vivas en las fincas, mucho aprecian los caminantes que los dueños de las

[5] Cruz Pineda, Eduardo (sin Fecha) http://centa.gob.sv/docs/guias/frutales/Jocote.pdf . Pag.5

[6] "Determinación preliminar de crecimiento de rebrotes en diferentes cultivares clonales de jocote (***Spondias purpurea y Spondias mombin),*** en el Arboretum de la Universidad Nacional Agraria, Managua. 2007. Pag.8

propiedades usen jocote como "prenderizo" en sus cercas porque tanto sus frutos como sus hojas con comestibles. El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria –INTA– tiene un video denominado "Barreras vivas con frutales y Madero Negro" que puede verse en YouTube.

EL JOCOTE EN LA COCINA NICARAGÜENSE

La primera forma en que se presenta cocinado el jocote es cocido simplemente. Los jocotes maduros, se ponen a cocer con una pizca de sal. Los invierneros que son amarillos, una vez cocidos toman una tonalidad caqui, igual al color del uniforme de los soldados rasos de la Guardia Nacional, a quien el pueblo llamaba despectivamente "jocotes cocidos", apodo que despertaba la ira de los guarditas.

El jocote verde con sal es puesto como boca en las cantinas populares donde sirven por trago el aguardiente de caña llamado "guarón o lija". A ese acompañamiento frutal del trago se le llama "boca de pájaro". También los bebedores creen que mascar hojas de jocote ayuda a disimular el olor a guaro, "la patada" como se le dice en Nicaragua.

El jocote verde o celeque, por su acidez es condimento ideal de sopas o arroces aguados con pollo, cerdo o pescado seco. José Coronel Urtecho en su magistral *Elogio de la Cocina Nicaragüense* dice:

> Pero nada más rico y casero, para los días ordinarios, que la sopa de pobre, así llamada en algunos lugares del país, porque era hasta hace poco la que nunca faltaba en los hogares por humildes que fueran. Se parecía en esto al puchero español, del cual se originaba en parte solamente, ya que también seguía la tradición indígena, como lo indica la olla de barro puesta en el fogonero de la cocina, si no en el suelo sobre tres piedras, y todo cuanto hervía en su interior a la par de la carne con hueso: los jocotes celeques o verdes y las semillas de guava, cuyo sabor resultaba parecido al de la aceituna, los ayotes, chayotes, quequisques y yucas, los elotes partidos en dos o tres pedazos, los chilotes enteros, los tomates, los mimbros, el culantro y las demás verduras de la tierra o que en ella se daban. Sopas honradas y verdaderas, realmente populares pero sin nada que envidiar a las mejores de cualquier parte, eran y siguen siéndolo las de Nicaragua, principalmente la sopa de frijoles, las de gallina, la de pescado y la de cangrejos, cada una de ellas con un toque especial que no permite confundirlas con las de otros países, aunque lleven los mismos o parecidos elementos[7].

El arroz aguado con pollo es comida de convaleciente. Recuerdo cuando de niño me daba fiebre y al ir "saliendo" la calentura me daban de comer ese platillo con plátano maduro cocido como bastimento, pasaban entonces las vecinas preguntando: ¿cómo sigue Alejandrito? Ya está mejor, ya se comió su arrocito aguado. la preparación de este plato es muy sencilla.

Se pone a cocer el pollo con sal, pimienta cebolla y chile pimiento (llamado con la voz náhuatl chiltoma en Nicaragua). Se saca el pollo, se desmenuza, en el caldo se pone a hervir arroz, se vigila el nivel del agua, cuando ya está el arroz, se le agregan unos jocotes guaturco, yerbabuena, jugo de naranjagria y a disfrutar.

También se hace arroz aguado con costillas de cerdo y en la cuenca del Gran Lago con gaspar (*Atractosteus tropicus*) un pez actinopterigio de la familia Lepisosteidae propio de agua dulce, distribuida en ríos, esteros, humedales y lagunas desde el sur de México hasta Costa Rica, y al sur de Nicaragua[7]. En todos no debe de faltar el mentado jocote guaturco.

Mi primo Noel Sánchez Serrano me recordó que el ajiaco, plato de varias partes de Latinoamérica, en Nicaragua y particularmente en Carazo, lleva como uno de sus ingredientes al jocote. Como hijo de jinotepina, Lola Serrano, me veo en la familiar obligación de hacer la referencia.

AJIACO PREPARACIÓN

Ponga a cocer las hojas de quelite o espinaca hasta que estén suaves y luego píquelas finas.

Cueza las costillas de cerdo con sal cebolla y 3 ajos por unos 90 minutos, cuando estén suaves agregarle la piña, el plátano maduro los jocotes y el quelite o espinaca bien escurridos.

[7] https://es.wikipedia.org/wiki/Atractosteus_tropicus

Muela el resto de los ingredientes y mézclelos con la masa disuelta con leche, mezcle también los huevos batidos el dulce rayado y el vinagre y sal al gusto.

Ponga todo junto a fuego lento hasta que se cocine muy bien moviéndolo con frecuencia y cuidando que no se pegue.

Una vez que esté bien conservado póngale encimas rodajitas finas de cebollas fritas doradas adornándolas con jocotes[8].

Don Alfonso Valle lo describe así en su *Diccionario del Habla Nicaragüense*:

> AJIACO. Plato muy apetitoso de la cocina nicaragüense, hecho con trocitos de cenia gorda, de tocino, de chicharroncitos, y de piña, jocotes, achiote, pimienta, hojas de quelite, masa fina de maíz, y sazonado con azúcar; raras veces con chile (Pimiento)a pesar que el nombre ajiaco le viene de ají, de filiación antillana. Ají (Capsicum annun) es vocablo taíno y equivale al chile mexicano[9].

El jocote toma mucha presencia en los postres de Nicaragua, ya sea solos o con otras frutas. El ya citado José Coronel Urtecho nos dice:

> *Con mangos, mameyes, jocotes, marañones, gro*sellas, papayas, hojas de higo, flor de azucena y

[8] https://www.recetas–nicaragua.com/recetas/plato–principal/ajiaco

[9] Op. Cit. Pág.33

> dulce de rapadura, todo mezclado en una cazuela de barro, o bien, más refinadamente, cada fruta por separado en almíbar de azúcar y mezcladas después, se hacía el más nacional de los postres, el curbasá, que aún ahora es de regla en la Semana Santa[10].

Don Alfonso Valle nos dice en su *Diccionario* que el postre se llama Curbasá o Curbasate y lo describe así:

> Dulce de frutas que principalmente se come en los días de cuaresma y Semana Santa. Se confecciona con mangos, marañones, jocotes, mamey y plátano maduro, cocidos en miel de raspadura[11].

En algunas partes llaman simplemente "almíbar" al curbasá. En la canción *El solar de Monimbó* apunta el padre del son nica, Don Camilo Zapata:

> "La mujer que se cree viva
> y no baila en el solar
> es como un plato de almíbar
> que no sale a veranear".

Otro postre con jocotes es la cusnaca. En el sitio web Recetas de Nicaragua aparece la cusnaca. Yo la he comido sin el arroz de esta receta.

[10] Op. Cit.pag. 216

[11] Op.Cit. pag, 109

INGREDIENTES:

30 jocotes
½ taza de arroz
1½ taza de leche
1 cebolla pequeña
2 cucharadas de aceite
1 taza de dulce atado
½ taza de azúcar
Canela y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN:

Primeramente pones a cocinar los jocotes y se remoja el arroz por 1 hora, se muelen junto a la pimienta y canela y se cuela conjuntamente con la ayuda de la leche.

Se fríe la cebolla y se le agregan los jocotes, el dulce y el azúcar, añádele el arroz y se hierve hasta que se vea una consistencia de cajeta suave.

Se sirve frio en platillos pequeños como merienda[12].

Don Alfonso Valle nos describe el platillo de la siguiente forma en su *Diccionario*:

> CUSNACA. Voz azteca xócotl, jocote; nacatl, carne: es decir carne de jocote. Es un dulce que se hace de jocotes, leche y miel de azúcar o de raspadura[13].

[12] https://www.recetas–nicaragua.com/rreposteria/cusnaca

[13] Op.cir. pág 109

Jaime Wheelock Román en su ya citada obra reseña una receta de Atol de Jocote Machado de Cuaresma de Doña Angelita Cerda Maliaño de Belén Rivas:

> Se coge el jocote, luego se pone a escurrir y cuando está frío se desbarata con las manos (machacado). Luego se pone a hervir en un recipiente una porción de maicena con un poco de clavo y canela batiendo hasta que espese; se agrega azúcar y finalmente se le agrega el jocote[14].

Una receta parecida iba a hacerse en casa de mi Mama-Chepita, ya estaban cocidos los jocotes cuando llegaron una visitas. La Negra y yo cogimos los jocotes les pusimos sal, los colocamos en platitos y salimos a dárselos a las vistas como merienda. ¡¡Qué lindos los muchachos!! Cuando se fueron las visitas preguntó la dueña de la casa ¿Genoveva y los jocotes machucados? Los muchachos los repartieron. Y saz el castigo no se hizo esperar: Se me van para su casa, ¡¡ya!! Adiós patio, adiós mimos de la Mama-Chepita, hasta el día siguiente que volvíamos a su casa como que no habíamos quebrado un plato.

EL JOCOTE EN LA LITERATURA Y EL ARTE

El jocote ha sido presentado en la literatura como símbolo de la identidad nacional. En el trabajo *Literatura, Identidad y Conciencia Nacional*, los autores Bravo y Miranda señalan:

[14] Op. cit. pág. 75

Los escritores de Vanguardia, surgidos después de Salomón de la Selva, a finales de los años veinte del siglo XX, reaccionan contra el modernismo, precisamente contra los excesos de los seguidores de Rubén Darío. Ven en el modernismo algo extranjerizante y buscan las raíces de "lo nicaragüense". En ese nacionalismo reaccionan contra la intervención extranjera. "Momento extranjero en la selva" de Pablo Antonio Cuadra, "*Desocupación pronta y si es necesario, violenta*" de Joaquín Pasos y Augusto César Sandino de Alberto Ordóñez Arguello, son una buena muestra de ello.

La creación de una conciencia nacional es el objetivo declarado de los vanguardistas… La afirmación de lo nacional mediante la exclusión del otro (el invasor) Así Joaquín Pasos en su *Desocupación pronta* y si es necesario violenta, luego de la repetición del verso Váyanse, váyanse yanquis señala el idioma, la religión, la flora, la fauna y el paisaje como elementos constitutivos de la identidad…[15]

> Yankees, váyanse,
> váyanse, váyanse, yankees.
> Váyanse, váyanse, váyanse,
> váyanse, váyanse, yankees.

Ésta es tierra con perfumes sólo para nosotros.

[15] Literatura, Identidad y Conciencia Nacional. Con Nelly Miranda Miranda. En "Nicaragua en busca de su identidad". Frances Killoch Editora. Instituto de Historia de Nicaragua. Managua. 1995.

Crecen mangos, jocotes, guayabas y chocomicos y un montón de frutas de monte que se cultivan solas en el Mombacho[16].

En la célebre epístola Semana Santa en Comalapa, el poeta y dramaturgo Octavio Robleto recuerda:

Era la temporada de los jocotes, mangos, sandias, tamarindos; de buscar pozas donde atemperar el clima y refrescarse, porque La Poza de la Virgen estaba seca o por secarse y aquí recuerdo a Zacarías Méndez, alegrísimo y sonriente, invitándome a comer una papaya en la Chocolatera, fruta que se la acababa de obsequiar el propio Padre Arias y que todos disfrutábamos en fraternal repartición[17].

Pablo Antonio Cuadra, uno de los principales poetas de la nicaraguanidad es el que más ha cantado al Jocote. En su obra *Siete árboles contra el atardecer* escribe y describe La Ceiba, El Jocote, El Panamá, El caco, El Mango, El Jenízero, y El Jícaro. Su magnífico poema *El Jocote* empieza:

> En el principio eran dos árboles:
> el uno creado por el sol y el otro por la luna
> el uno que extraía del sol el secreto de la acidez
> y el otro que extraía de la luna el misterio
> de la dulzura.

[16] En Flor y Canto. Antología de la Poesía Nicaragüense. Pág. 128

[17] Citada En Loa Comalapense a Octavio Robleto de Aldo Antonio Guerra Duarte, publicada en Revista de Temas Nicaragüenses No. 21 enero 2010. https://www.temasnicas.net/

> Por eso el Jocote reúne en su sabor a los opuestos
> y se cubre de hojas cuando no tiene frutos
> y para dar sus frutos pierde todas sus hojas.
> Por eso los indios lo tuvieron como el árbol del amor porque para dar su dulzura se desnuda.
> Por eso el amor nace en esta tierra cuando los jocotes dan su fruto y los muchachos y las muchachas van a jocotear a los patios y a las huertas
> y es bajo los árboles que se aman[18].

En mi cuento *La noche del curvasá*, publicado en el libro *Baile con el Diablo* y otros cuentos, describo la preparación de ese postre:

Llegado el Jueves Santo, desde media tarde nos trasladamos a la quinta donde se hospedaban las muchachas. Nos esperaban con cervezas heladas y una gran cantidad de frutas. Pelamos más de dos docenas de mangos maduros, pusimos a fuego manso los jocotes para que no se arrugaran y quedaran hermosos como ciruelas, los vigilamos por hora y media, pelamos dos papayas verdes y la pulpa, una vez que quitamos las semillas la cortamos en tiras finas que también conocieron el fuego, todas las grosellas que cabían en una palangana pequeña fueron lavadas y también cocidas. No se cocían en agua las frutas sino en una miel gorda y empalagosa preparada con clavo de olor,

[18] Cuadra, Pablo Antonio. (1987). Siete Árboles Contra el Atardecer. Libro Libre. San José. Costa Rica. Pág 45.

canela, agua y dulce de rapadura. Luego de horas de calor en la cocina, refrescado con abundante cerveza, esperamos que el cocimiento se enfriara para mezclarlo todo y disfrutar así de ese postre cantado por Camilo Zapata, el Padre del Son Nica en su "Solar de Monimbó"[19].

El pueblo nicaragüense usa comúnmente el verbo jocotear, según Don Alfonso Valle este es su significado JOCOTEAR. Andar recogiendo jocotes. –Fastidiar, molestar, mortificar–[20].

Seguramente el jocote seguirá siendo fuente de inspiración para poemas cuentos y canciones. En el habla popular tenemos expresiones como ¡Esos son jocotes que me van a dar dentera! que según Karely Ruiz González, El enunciado explica los posibles problemas que vendrán en determinada situación[21].

En la música nicaragüense, con un doble sentido muy fino, destaca la canción Doña Sapa, de Otto de la Rocha que dice:

> Doña sapa estaba cosiendo
> para el sapo una camisa.

[19] Bravo, Alejandro. (2010). Baile con el Diablo y otros cuentos. Centro Nicaragüense de Escritores. Managua, Nicaragua.

[20] Op.Cit. Pág. 200

[21] 10 expresiones nicaragüenses y sus significados literales. https://literal-ni.com/pizarra/392–expresiones

> La sapa que se descuida
> y el sapo que se la pisa
> la camisa y doña sapa
> en su sapera
> comió jocote y le dio dientera.

Esto último es el estribillo de toda la canción.

El *Diccionario de la Real Academia Española* dice de la dentera:

> Dentera | Definición | *Diccionario de la lengua española* | RAE - ASALE. 1. f. Sensación desagradable que se experimenta en los dientes y encías al comer sustancias agrias o acerbas, oír ciertos ruidos desapacibles, tocar determinados cuerpos y aun con solo el recuerdo de estas cosas.

Con esta me despido, no los voy a jocotear más, no coman mucho jocote celeque, para no terminar con dentera, como Doña Sapa.

1/abril de 2021

CHANCHOS, CHANCHADAS

Y OTRAS CHANCHADITAS

A Jesús Martínez-Almela
–con quien compartí unos chicharrones–

El chancho es un animal de cuerpo redondeado, patas con pezuña y generalmente cubierto de pelo, de unas cerdas gruesas y ásperas, es mamífero. Se reproducen rápidamente. Fueron domesticados por el hombre hace unos trece mil años. Su nombre científico es Sus scrofa ssp. Domestica. Es pariente del jabalí, del danto y del zahíno, come cualquier cosa –omnívoro– generalmente se le llama cerdo, puerco, marrano o choche, en Centroamérica se le llama chancho en Nicaragua y Costa Rica, igualmente lo hacen en Argentina, Uruguay, Chile, Bolivia y Paraguay.

En el lunfardo argentino le denominan chancho al boletero, quien verifica los boletos de autobuses y tranvías, en el habla peruana así denominan al trasero de la mujer.

En el *Horóscopo chino* el cerdo o chancho es el signo número 12, su mes es noviembre y los nacidos bajo ese signo son sensuales, aprecian del buen comer y

beber. Son de esas personas a las que les gusta pasar un buen rato. El Cerdo es muy apasionado y se mantendrá vigoroso inclusive en su vejez. Generosos hasta el cansancio, si necesitas apoyo o ayuda sin duda debes llamar a un nacido bajo el signo de Cerdo.

El Viaje al Oeste, un clásico de la literatura budista china narra la historia del viaje hacia la India del monje Xuanzang para recuperar los sutras sagrados, es ayudado por el Rey Mono, un duende del agua y un chancho llamado Zho Wuneng. Ese libro tiene el valor del *Quijote* para la literatura china. Varias películas y series de televisión se han hecho con ese tema, tanto en Oriente como en Occidente.

El chancho fue prohibido como alimento a los judíos por el mismísimo Yahvé. En el *Tercer Libro de Moisés* dice con voz de trueno:

> Estos son los animales que comeréis de entre todos los animales que hay sobre la tierra. De entre los animales, todo el que tiene pezuña hendida y que rumia, éste comeréis. Pero de los que rumian o que tienen pezuña, no comeréis éstos: el camello, porque rumia, pero no tiene pezuña hendida, lo tendréis por inmundo. También el conejo, porque rumia, pero no tiene pezuña, lo tendréis por inmundo. Asimismo, la liebre, porque rumia, pero no tiene pezuña, la tendréis por inmunda. También el cerdo, porque tiene pezuñas, y es de pezuñas hendidas, pero no rumia, lo tendréis por inmundo.

De igual forma, en *El Corán*, dictado por el Arcángel Gabriel a Mahoma por indicación de Alá, se les dice a los creyentes:

> Se os prohíbe comer la carne del animal que haya muerto de muerte natural, la sangre, la carne de cerdo y la de un animal que se sacrifique en nombre de otro que Dios; no obstante, quien se vea obligado a hacerlo en contra de su voluntad y sin buscar en ello un acto de desobediencia, no incurrirá en falta. Es cierto que Dios es Perdonador y Compasivo…

Antes que árabes y judíos fueron los antiguos egipcios los que consideraron al cerdo como animal impuro. Sir George Frazer, en *La Rama Dorada* dice:

> Llegó a ser juzgado como una encarnación de Set o Tifón, el diablo egipcio, enemigo de Osiris. Por eso fue en la figura de cerdo negro como Tifón hirió en un ojo al dios Horus, que le abrasó e instituyó el sacrificio del cerdo, pues la bestia había sido declarada abominable por Ra, el dios solar.

En la tercera película de la serie Mad Max, Mad Max Beyond Thunderdome (*Mad Max más allá de la cúpula del trueno*) de 1985, el pueblo de Bartertown, controlado por el personaje Aunty Entity monumentalmente perversa y representada magistralmente por Tina Turner, obtiene la energía necesaria para su funcionamiento del gas metano que produce la mierda

de una pirara de chanchos que viven debajo del pueblo. Ello me dio ideas para un cuento de ciencia ficción que titulé *Un pobre hombre en un país de mierda*, pueden leerlo en www.negrobravo.com

Los chanchos llegaron a América en las sentinas de las carabelas. Rápidamente se convirtieron en el alimento por excelencia de las huestes españolas que asolaron el Nuevo Mundo. En el trabajo *El cerdo. Historia de un elemento esencial de la cultura castellana en la conquista y colonización de América* (*siglo XVI*), Justo L. del Río Moreno afirma:

> Su preponderancia en la alimentación se debió a que fue la especie que primero y más se desarrolló, tanto en las Antillas como en el continente, desde Nueva España hasta Tierra Firme y Perú. Los marranos siguieron a las huestes por varias razones. Eran abundantes en las Antillas y, por tanto, muy baratos; el consumo de su carne se había generalizado entre la población española asentada en las grandes islas; en los barcos ocupaban poco espacio y su omnivorismo les permitía alimentarse con facilidad; en tierra no requerían cuidados especiales ni mucha mano de obra; podían cebarse conforme caminaban los soldados; se adaptaban a todo tipo de medios y su reproducción era sumamente pródiga.

En Nicaragua los importó su primer Gobernador hispano, Pedro Arias de Ávila, más comúnmente conocido como Pedrarias Dávila. De ello da fe el Cronista

Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, otro chanchero.

Ernesto Cardenal lo pone en verso en el poema Pedrarias Dávila tomado de su libro *El Estrecho Dudoso*:

El Muy Magnífico señor Pedrarias Dávila

Furor Domini!!!
Fue el primer "promotor del progreso" en
/Nicaragua
y el primer Dictador
introdujo los chanchos en Nicaragua, sí es cierto
"cauallos e yeguas vacas e ovejas
e puercos e otros ganados"
(pero ganado de él).

José Coronel Urtecho, en las páginas insuperables del *Elogio de la Cocina Nicaragüense* dice:

> El cerdo, más popular aún en Nicaragua que el ganado vacuno, pues eran raras las familias pobres, colonos campesinos, indios, artesanos o de cualquier otra condición, que no los criaran en sus patios y solares –andaban sueltos y en manadas, como los cabros, por las calles de pueblos y ciudades hasta que un día fueron expulsados por las autoridades sanitarias– el chancho, como el pueblo le llama, es el otro gran productor de carne para la cocina nicaragüense.

Al chancho se le ha tenido como el animal sucio por excelencia. En un artículo que encontré en la web, Aquel que duerme en el corazón del hombre, el narrador Sergio Ramírez dice al respecto:

> ¿Adorable, rey, ángel, este animal aborrecido por sus costumbres y aspecto? La poesía, y el apetito, son capaces de todo. Es el mismo espécimen que ha prestado su nombre en el lenguaje, cerdo, chancho puerco, cochino, para que así sean llamados desde los promiscuos a los inescrupulosos, desde los faltos de higiene a los de malas costumbres en la mesa; pero, he allí la dualidad, pues gracias a sus recursos tan abundantes para satisfacer los estómagos, que no se desperdicia nada de su cuerpo, y la sabrosura de su carne, de sus vísceras y hasta de su pellejo, es sagrado en las cocinas.

De esa falta de higiene vine el término "chanchada" al que el *Diccionario de la Real Academia Española* encuentra tres acepciones:

> Cochinada (1 acción malintencionada).
> Hacer una chanchada.
> Porquería (1 suciedad) ser algo una chanchada
> Estar falto de limpieza o cuidado.

En el habla popular nicaragüense se usa en la primera acepción y se traslada a todos los ámbitos de la vida nacional. Una traición de amor es una chanchada, el

no pago de una deuda es una chanchada, hacer que uno bebe en una mesa de tragos para emborrachar al amigo es una chanchada, cagarse en los pantalones es una chanchada. Embarazar a la muchacha y huir para no enfrentar las consecuencias de sus actos, es una chanchada, nunca tuvo él, verdadero amor y respeto por ella, es un chancho capaz de esa chanchada y de peores cosas, es capaz de hacer chanchadales.

Cuando se recibe un mal trato de parte de un empleado público que está detrás de una ventanilla sintiéndose superior al común de los mortales dicen: "aquí no lo tratan a uno como la gente, te tratan como si fueras chancho".

Es en el análisis de la política donde se usa con regularidad pues desde siempre el nicaragüense ha pensado y expresado que "la política es sucia, es chanchada" que "los políticos solo chanchadas le hacen a la gente".

Esa asociación del chancho con el político alcanzó notoriedad internacional cuando el Comando Rigoberto López Pérez asaltó el Palacio Nacional el 22 de agosto de 1978 y tomó como rehenes a todos los diputados que allí sesionaban dando legitimidad al somocismo. "Operación Chanchera" le llamó el pueblo a la acción guerrillera, aunque el nombre que le dio la organización fue "Operación Muerte al Somocismo Carlos Fonseca Amador." Chanchera es el lugar donde se crían los chanchos.

Pero si chancho y chanchada son despectivos, basta con convertirlas en diminutivos esas palabras y su significado cambia completamente y así "El Chanchito"

es un famoso restaurante de La Concha donde sirven toda clase de comida hecha con carne de chancho: costillitas fritas, patitas en escabeche, chicharrones, frito, morongas y demás. Hacer chanchaditas entre novios implica los deliciosos toqueteos y sobijeos de adolescente a escondidas de la adusta mirada de los padres o tutores de la joven.

El chancho tiene un lugar predominante en la cocina nicaragüense. Si nuestro país es conocido por la excelente calidad de la carne de sus reses y sus lácteos, el chancho no tiene esa connotación gourmet de los asados de res, de los churrascos y filetes tacón alto. No hay un restaurante de varias estrellas en nuestras ciudades que orgullosamente ofrezca todo cocinado con chancho. Estigmatizado además de su olor penetrante –matachancho se le dice popularmente al desodorante–.

Por la triquina que puede portar en sus carnes y por el aumento de colesterol que supone su ingesta, el chancho se queda en los comedores de los mercados, en restaurantes de pequeña ciudad o en los puestos populares de vigorón en Granada y chancho colorado con yuca en León.

Recuerdo la inmensa alegría gastronómica de mi niñez cuando mi hermana y yo escuchábamos temprano en la mañana el pregón de Doña Toribia pasando por la calle El Caimito de Granada: ¡¡¡LOS CHICHARRONES EL CHAAANCHO!!! Sabíamos que si persuadíamos a nuestra madre el desayuno alcanzaría niveles superiores al diario huevo revuelto y gallo pinto,

estaría pleno de chicharrones crujientes –de flor y de cáscara– de tajadas de plátano verde y maduro debidamente fritas en manteca de chancho. O la ansiedad con que esperaba los sábados que pasara el padre de Francisco Mejía –Pancho Flaco mi amigo de toda la vida– vendiendo unos nacatamales que ningún otro ha podido desplazar del ranking de mis mejores sabores. Qué no decir de los humildes frijoles rojos fritos en manteca de chancho para comerlos con tortillas recién comaleadas y cuajada fresca, que me preparaba mi tía Chepita –mi Ambita–, quien marcó más que mis padres mis aficiones culinarias para siempre, ese sabor al igual que el de los nacatamales, me llevaré a la tumba como una de las mejores cosas de la vida.

Cierro estas páginas con la insuperable descripción de José Coronel Urtecho de la gran cantidad de comidas que a base de cerdo se preparan en Nicaragua y que merecen un lugar destacado en la idea de cocina gourmet:

Aunque las condiciones de la vida tropical no facilitaban, ni hacían necesaria la fabricación doméstica de jamones y otras conservas similares –una pérdida, no cabe duda para la despensa popular nicaragüense– se adaptaron, en cambio, a la forma de vida al sol y al aire libre, excelentes chorizos cargados de achiotes, conservados en largas sartas para colgar de los horcones o postes de las cocinas, chorizos que se comen y combinan de múltiples maneras, con huevos fritos y perdidos o maduros hornados, cuando no con arroz o frijoles o con ambos revueltos o simplemente con tor-

tilla caliente; morongas o morcillas en nada indignas de sus antecesoras españolas, sino más bien en cierto modo superiores, combinadas con la telilla del mismo cerdo y con granos de arroz que le dan consistencia y mejoran su gusto; el pebre, esa suculentísima picadura o picadillo de la cabeza y las pezuñas del sabroso animal elogiado por Charles Lamb en uno de sus ensayos, y más que nada los chicharrones nicaragüenses que no tienen rival en el mundo. Pero la obra maestra de la combinación del cerdo de Castilla con la cocina aborigen, esto es, del mestizaje culinario, son los nacatamales nicaragüenses. El nacatamal –tamal o envoltorio de masa de maíz y de carne de monte– tiene, desde su mismo nombre, un evidente origen náhual, pero la forma nicaragüense de preparar la masa, condimentarla y aderezarla con trozos escogidos de cerdo y de tocino, trajo una novedad que superó no sólo a su antecedente precolombino, sino también a sus semejantes de México y Centroamérica. Dice más sobre la historia de Nicaragua un silencioso nacatamal que todas las páginas de don José Dolores Gámez sobre la Colonia. Dice:

Que el indígena mejoró su comida, perfeccionando su arte culinario y su gusto por los buenos manjares, con la adopción del cerdo de Castilla, criado en su propia huerta, junto a su rancho. Ya no tuvo que depender para complementar con carne sus tamales de maíz tan sólo de los azares de la caza del jabalí, el zahíno o el venado. Indirectamente habla también del nacatamal de los otros animales domésticos, es-

pecialmente las gallinas, que significaron una mayor seguridad económica que las de monte y los patos silvestres, y hasta un refinamiento para la vida de la familia indígena. Recuerda la aportación de la manteca de cerdo a la cocina indígena y el paso de las hojas de bijagua a las hojas de plátano, que ya suponen la valiosa novedad del chagüite. Cuenta, así, cómo el indígena se apropiaba de lo que recibía y transformándolo en algo nuevo, lo propagaba luego en el tiangue. Sobre todo resume a su manera el silencioso proceso histórico en que náhuales, orotinas, chontales, etc., se convertían en nicaragüenses, haciendo al mismo tiempo nicaragüenses a los criollos y mestizos, combinando lo de los unos y los otros para crear entre todos lo nicaragüense.

Guatemala de la Asunción, 22 de mayo de 2016

LA CARNE Y NOSOTROS

La gran mayoría de los historiadores y escritores nicaragüenses, han identificado a Nicaragua "con la manera de ser y de pensar" de los habitantes de la vertiente del Pacífico de la República. No es sino hasta adentrados los años setenta y particularmente en la década revolucionaria, en que se hicieron estudios sobre la Nicaragua atlántica. Aunque son grandes las diferencias culturales entre los habitantes de las dos Nicaragua: De tradición y lengua hispana, los del Pacífico, católicos y mestizos. De tradición y lengua inglesa en el Caribe, moravos de confesión religiosa, indígenas, negros y ladinos. No es menos cierto que la inmigración de ladinos provenientes del Pacífico en las últimas décadas está poniendo en peligro la identidad cultural propia del Caribe. Para efectos del presente ensayo me limito a estudiar la carne en la cocina del Pacífico de Nicaragua, su génesis, desarrollo e influencia en la manera de "ser nicaragüense".

Preguntando en la calle un ciudadano por el valor nutritivo del servicio de un bar de ensalada de un restorán yanqui, comparado con cualquier plato de "comida corriente" nica, respondería sin vacilar que "la comidita de aquí" es superior.

El almuerzo diario del nicaragüense medio, ha sido desde hace 250 años, carne, arroz, frijoles, "un aumento" y tortilla como bastimento o en su defecto plátano cocido o frito.

Esta forma de alimentación denota para José Coronel Urtecho –el único escritor que ha dado una mirada a nuestra cocina– "Una inconfundible cocina mestiza, cuyos antecedentes hispánicos e indígenas y aun africanos sería fácil establecer en un estudio determinado". (Coronel, 1985:103).

La llamada "comida corriente" o "comida casera" nicaragüense no constituye una serie de platos, como la cocina española, en parte de la cual desciende, sino como lo señalé anteriormente, está constituida por un solo plato abundante, cuyo elemento central es la carne de res. En su defecto el pollo o la carne de cerdo presiden la alimentación.

El nicaragüense tiene verdadera obsesión por la carne de res en su dieta diaria. Es creencia común, que es de la carne vacuna de donde se extraen los principales nutrientes en la alimentación y de ahí el vigor y la fortaleza física necesarios para trabajar. El resto de los alimentos que componen la "comida corriente", aparte de ciertos valores nutritivos, muy inferiores a los de la carne, sólo sirven para llenar la barriga.

En un párrafo magistral José Coronel Urtecho describe la presencia de la carne en nuestra cocina. Apunto:

> Como no prosperaron en Nicaragua los rebaños de ovejas, las carnes que se han comido siempre

–si bien cada vez menos por su elevado precio– son la de res y la de cerdo, cuyas posibilidades gastronómicas explotó a maravilla en tres siglos de experimentos originales. El ganado criollo, aclimatado al país en las haciendas coloniales, producía no solo carne abundante y barata para todos, sino de una calidad inmejorable, de dónde salían los jugosos y suaves lomos de dentro y de costilla, buenos para las mesas más exigentes; los controlamos para ensartar en asadores y asar en ellos sobre las brasas deliciosos cordones que se comparan con los mejores tasajos argentinos; las postas para carnitas deshilachadas y toda suerte de salpicones; las grandes lenguas, los sesos, hígados y riñones, las ubres y las criadillas o huevos de toro; todas las menudencias preparadas y condimentadas de mil maneras, lo mismo que las carnes molidas y aderezadas y luego envueltas o enrolladas con verduras o huevos en una sorprendente variedad de platos. Es significativo que entre los platos mas característicos de la cocina nicaragüense figure en lugar principal, no uno de carne fresca, sino la carne en bajo –como le llama el pueblo a la carne en vaho–, hecha a vapor con trozos de cecina, que son, según se sabe, tiras de carne gorda salada, aderezadas con guineos o plátanos maduros medio encerrados en sus cáscaras, plátanos verdes y trozos de yuca, todo lo cual denota sus orígenes en las haciendas de ganado. (op.cit:104 y 105).

Esta carne de la que obtiene su sustento el nica del pueblo, no es precisamente la mejor carne de la res. Dejando de lado "los jugosos y suaves lomos de dentro y de costilla", que solamente adornan las mesas de la "gente acomodada", el resto de la carne que se ingiere en Nicaragua es de mala calidad. Es posible comerla solamente en pequeños trozos y bien cocida, acompañada de una salsa criolla con verduras (la tapada); cocida y deshilachada para ser sofrita luego con cebolla, tomate y chiltoma (la desmenuzada); cocida primero y finamente picada con una filosa hacha pequeña, mezclada con cebolla y chiltoma, también finamente picada, rociada luego de abundante limón (el salpicón); molida y sofrita con chayote, papas y zanahoria, condimentada con achiote (la enchorizada). La reina de la comida de pobre es la sopa de hueso. Al ser de previo cocida o al sofreírla en extremo, como es costumbre, la carne pierde su potencial proteínico, de manera que es sabrosa al paladar y fácil de ingerir, pero el gran valor alimenticio que le confiere la mentalidad popular, no pasa de ser un mito.

Los testimonios de los viajeros que nos dejaron un retrato de la Nicaragua del siglo diecinueve, revelan que la alimentación nuestra era tal cual es desde los días en que ellos transitaron por nuestra geografía. Squier, que fuera embajador de Estados Unidos en la primera mitad del siglo XIX describe así una comida en el puerto lacustre de San Carlos: "Allí por primera vez, supimos lo que era la tortilla y los omnipresentes

frijoles, y ni qué decir de la infinita variedad de dulces que tanta fama hacen gozar a toda Hispanoamérica. Comenzamos con carne de res, pasamos después al pollo, y terminamos con naranjas, bananos, café y puros". (*Nicaragua, sus gentes y paisajes*. P.46). Pablo Levy, quien trabajara para el gobierno en 1870 nos da su testimonio: "El almuerzo comprende casi inevitablemente huevos, carne asada, frijoles y queso. Se acompaña con café o chocolate… La comida comprende: una sopa, en general con arroz, la carne cocida que ha servido para hacer el caldo, acompañada de las hortalizas del momento; después un plato de carne compuesta, o pescado, o aves… No hay otra carne que la de buey adulto o la de cerdo… (Levy, (1873), 1976: 225 Y 226).

Al momento de producirse la conquista y colonización españolas, indios y conquistadores tenían dos maneras muy distintas de alimentarse. Los Cronistas, y especialmente Oviedo nos detallan la dieta de los aborígenes que estaba basada en el maíz. La carne la obtenían de zainos, venados, cusucos, guardatinajas, conejos, peces de agua dulce, reptiles, xulos o perros mudos y chompipes. Provenía en su gran mayoría de la caza y la pesca. Excepto la carne de los xulos y chompipes que eran animales domesticados. (*Nicaragua en los Cronistas de Indias*: Oviedo: (1976:41, 101, 109, 110, 464, 465).

Los españoles trajeron consigo el ganado vacuno y caballar, los cerdos, el arroz, las especias, el pan, los

plátanos, luego llegó la caña de azúcar. Los hispanos rápidamente hicieron suya mucho de la comida indígena, como el maíz y los frijoles. Además de la afición por la "carne de monte" o carne de cacería.

Jaime Wheelock Román en la obra "*La Comida Nicaragüense*" apunta: La introducción del ganado vacuno tuvo repercusiones profundas en la sociedad colonial de Nicaragua. La especie rústica traída de España se reprodujo admirablemente al entrar en las planicies costeras y a los extensos llanos centrales del país. El ingreso de estos animales produjo cambios irreversibles en la economía agrícola a través de la conformación de estancias ganaderas. El transporte fue revolucionando y nuevas actividades industriales y comerciales modificaron la estructura de las ocupaciones y de la economía global. Por otra parte, la ganadería también fue responsable de cambios radicales y permanentes de los ecosistemas naturales del país. (*La Comida Nicaragüense*. 2007: 145).

Los indígenas sufrieron un brutal descenso demográfico. La población se redujo por varias causas (1). La guerra de conquista practicada por los españoles; (2). La explotación inmisericorde en encomiendas, repartimientos y mitas; (3). Las epidemias que llegaron de Europa en los galeones españoles. Al respecto señala Germán Romero Vargas:

> En este encuentro de grupos humanos que se produce durante la época colonial, el mundo indio sobreviviente sometido a la autoridad real

> pasa primero, en el Siglo XVI, por un retroceso que pone en peligro su misma existencia. En el Siglo XVII es el estancamiento. En el Siglo XVIII se recupera. Aumentan sus efectivos numéricos, así como también las presiones laborales de los vencedores. Igualmente aumentan sus riquezas y el deseo de sus vecinos de apoderarse de ellas. Ha ocurrido que en el transcurso de los siglos nuevas fuerzas sociales han tomado forma. (1987: 363).

Obviamente el indio sometido en los primeros años de la colonia a brutales trabajos forzosos, no incluía en su dieta la carne de res, que estaba reservada para la mesa de los dominadores.

En el siglo XVIII encontramos que, por parte de los indígenas, a título individual era raro que se dedicasen a la crianza de ganado mayor… Germán Romero citando a Manuel Rubio, apunta al respecto:

> A veces algunos indios se dedicaban a la cría de ganado: eran los "hatillos", nombre bastante explícito acerca de las dimensiones de la explotación". (op.cit:30). Distinta cosa ocurría a nivel colectivo. El mismo Romero dice: "Otro rasgo característico de las comunidades indias, en lo que a posesión de bienes se refiere, era la existencia de haciendas ganaderas cuyo producto estaba destinado al culto religioso –las cofradías–. (op. cit: 368).

De lo anterior podemos inferir que el ganado mayor representaba para el indígena que lo criaba de manera individual, una inversión con miras a la explotación comercial, a pequeña escala claro. Mientras que criado por la comunidad en grandes hatos, era dedicado, por un lado a sostener el culto de los santos patrones de las cofradías, y por el otro, anualmente a sacrificar unas cuantas cabezas para la alimentación de los fieles que acudían a la festividad religiosa. Esta comilona colectiva sustituía posiblemente a la antropofagia ritual practicada por los indígenas antes de la llegada de los españoles, de la que nos da abundante testimonio el cronista Oviedo y Valdés. (*Nicaragua en los Cronistas de Indias*: Oviedo: 329, 342, 343). Las fiestas patronales de Jinotepe (25 de julio), Diriamba (10 de enero) y otros poblados de la meseta de Carazo conservan esta costumbre, hoy en día.

En esa sociedad dividida racialmente, los españoles eran los dueños del ganado. Está documentado que el ganado mayor fue introducido al país por el Gobernador Pedrarias Dávila en el siglo XVIII. La ganadería fue desarrollada por los españoles en León, Granada y Nueva Segovia. En el siglo XVIII los hispanos iniciaron una expansión de sus propiedades."La colonización de los vecinos de León se ejerció en el actual departamento del mismo nombre y en los de Chinandega y parte de Matagalpa… La colonización de los vecinos de Granada tomó tres direcciones: primero dentro del radio inmediato de los pueblos de los actuales departamentos de Masaya, Managua y Gra-

nada; en segundo lugar hacia la región de Matagalpa, la que compartían con los vecinos de León; en tercer lugar hacia la región de Chontales". (Romero, op. cit: 229 y 234). Esta expansión estaba originada por la necesidad de los españoles de aumentar las áreas dedicadas a la ganadería principalmente y al añil, al cacao y a la caña de azúcar. Todos eran rubros de exportación. La ganadería se convirtió en el principal de ellos. El omnipresente Germán Romero Vargas contabiliza en esa época un total de 287 haciendas ganaderas con 83, 732 cabezas. (Op.cit: 229).

La América Colonial Española (denominada Las Indias, en todos los documentos oficiales españoles), constituía un mundo cerrado, que daba las espaldas al mar. La Corona controlaba los puertos, tanto para controlar el comercio y prevenir el contrabando, como para evitar la penetración ideológica del protestantismo en tierras americanas y su número era escaso. En Nicaragua el único puerto marítimo era El Realejo, que, en el siglo XVIII, objeto de nuestro estudio, estaba en franca decadencia. El Obispo Morel de Santa Cruz, citado por Romero describe el puerto, a mediados del siglo en mención como "un resumen de miserias" (Op.cit:180). Eso explica en parte la ausencia de productos del mar, en la dieta de los que hoy habitamos Nicaragua.

La geografía de la vertiente del Pacífico contribuyó notablemente al desarrollo de la ganadería. En las extensas llanuras del occidente del país, en las planicies del istmo de Rivas y en las llanuras de Chontales,

tierras muy feraces todas, se dieron las condiciones idóneas para el crecimiento de pasturas y para el desarrollo de la ganadería extensiva.

El ganado se exportaba a las Provincias de Guatemala y El Salvador. En la nota 136 del Capítulo III de la Segunda Parte de la obra citada, Romero anota un dato interesante tomado del Archivo General de Indias que ilustra el volumen del comercio de ganado en pie: "Así en enero de 1797, salieron 10,159 reses de León y 3,975 de Comayagua, rumbo a La Lagunilla. De este total, 14,134 animales, 114 fueron destazados en el camino para la comida de los arrieros, 1,896 se extraviaron, 2,627 murieron de "epidemia", 1,593 fueron vendidos antes de llegar porque no podían seguir caminando. De esta manera a La Lagunilla solo llegaron 8,614 reses. (Op. cit: 454).

Esta actividad como se ve no era de lo mas rentable para los ganaderos de la Provincia. Apenas el 51% del ganado despachado llegó a la feria guatemalteca. En ese período el cultivo del añil presentó una oportunidad de lucro, sin tanto riesgo para los ganaderos: la venta de cueros de res para la fabricación de los zurrones necesarios para el transporte del colorante. Ello exigía el sacrificio de la res. Al no haber frigoríficos para preservarla, la carne era vendida en los tiangues cercanos a la haciendas a precios muy baratos. Coronel Urtecho dice, sin citar fuente alguna:

> Lo cierto es que las fuerza de la buena cocina nicaragüense está en la carne, por la abundancia

> de ésta en el país y su precio regalado en la época colonial, que es cuando se inventaron o se arreglaron a la nicaragüense los incontables platos criollos en cuya preparación entran las carnes. (Coronel, op.cit: 104).Miles L. Wortman, en su obra *Gobierno y sociedad en Centroamérica.*1680 -1840: 241) apunta que "el ganado costaba 2.5 pesos a 3.5 la cabeza en 1730, costaba 4 pesos en 1758.

El añil fue un verdadero *boom* económico para la Centroamérica colonial. Vinculó a la región con el mercado mundial y creó un verdadero mercado interno. Se había estado explotando de manera regular desde 1580 y en el siglo XVIII la industria conoció un nuevo repunte. Se cultivaba principalmente en Nicaragua y El Salvador.

José Antonio Fernández, en su obra *Pintando el mundo de azul*. El auge añilero y el mercado centroamericano.1750-1810 afirma:

> El Reino de Guatemala produjo y exportó añil desde el siglo XVI, pero no fue sino hasta las últimas cuatro décadas del siglo XVIII cuando el tinte se convirtió en el *produit moteur* de la economía istmeña. (pág. 32).

Más adelante, dice:

> Más recientemente Miles L. Wortman ha reconocido que el añil centroamericano le debió su lugar en el mercado mundial a su reputación

> de ser un colorante de la más alta calidad. (José Antonio Fernández. *Pintando el mundo de azul*. 2003: 32, 33).

Los añileros salvadoreños buscaban carne para alimentar a sus peones e igual cosa hacían sus homólogos nicaragüenses. El colorante se exportaba en zurrones de 214 libras. (Wortman op. cit: 205). Para confeccionar cada zurrón era necesario sacrificar una res. "El incremento en la producción de añil se debió al alza en los mercaos extranjeros… Entre 1781 y 1782 hubo un aumento en la producción de 2 millones 773 mil 426 libras". (Romero, op.cit:455. Nota 157). Se necesitó sacrificar 12,960 reses para exportar todo ese añil en esos años.

Otra fuente de ingresos para los ganaderos fue el suministro de tasajo (carne salada) para el consumo de la guarnición del fuerte de la inmaculada Concepción. Ello también suponía el aprovechamiento comercial de sólo una parte de la res. El resto era entregado a los peones de las haciendas para su alimentación, debido a lo ya señalado de la ausencia de métodos para su preservación. Describiendo la fortuna de Don Narciso Argüelles, el más rico español del siglo XVIII y el más grande hacendado de Granada y Chontales, Romero apunta:

> El ganado en pie era exportado a Guatemala o se vendía a las autoridades del país para el abastecimiento del castillo del río San Juan. (op.cit: 274).

Al describir el castillo en su obra, Romero detalla:

> Entre la estacada y el foso había una casa de paja que servía para guardar la carne… El aprovisionamiento llegaba de Granada y Chontales… La carne salada llegaba de las haciendas de Chontales… (op. cit: 339).

En algunas haciendas de explotación mixta (caña de azúcar y ganado) se mataban algunas reses con regularidad para la alimentación de los peones del trapiche: "Además del sueldo que recibían, todos los trabajadores comían en la hacienda. Se les daba, para lo cual se mataba mensualmente una res, maíz, frijoles, azúcar de rapadura y queso" (op. cit: 246)

Tal como afirma José Coronel Urtecho, es en la época colonial donde nacen nuestros platos de carne. Con la carne de descarte de las reses sacrificadas para obtener los cueros. Con las reses que mataban para dar de comer a los peones (los lomos por supuesto eran para el patrón o su "mandador"). Con lo que quedaba de las reses que mataban para salar los lomos y vender el tasajo a la guarnición del castillo de la Inmaculada. Con la carne de las ocho vacas viejas que a diario destazaban en el rastro de Granada (Romero op.cit:177). A lo largo del siglo XVIII se desarrolló la afición de los que vendríamos a ser los nicaragüenses, por la carne de res en la diaria alimentación. De allí salieron las recetas que crearon la idea colectiva que nuestra cocina es la mejor de Centro América.

Desde entonces venimos comiendo como comemos y ese hecho es causa de orgullo y cohesión nacional. Esos platos son añorados por los que abandonan el terruño. El que está lejos identifica a la Patria con ellos y han proliferado pequeños restaurantes que sirven nuestra comida allí en el extranjero, donde la concentración de nicas es grande.

Nos alimentamos así porque los dueños de la tierra no poseían técnicas para refrigerar y preservar la carne para enviarla en forma segura a otros mercados más rentables. La vendían barata en el período colonial, no por el ideal cristiano de dar de comer al hambriento, sino porque en ese período casi no había dinero circulante. La vendían al pueblo, porque algo obtenían y eran más ventajosos unos cuantos centavos que la devorasen gratis zopilotes y coyotes.

Con todo y eso, esta forma de alimentación, bien arraigada en la mentalidad colectiva de los nicaragüenses, ha logrado sortear las guerras y las sucesivas crisis económicas, el impacto de las "fast-foods" provenientes de Estados Unidos y es parte de nuestra identidad nacional.

EL QUEQUISQUE

Imaginemos por un momento que Edipo era un nicaragüense de tiempos ya idos y le dijeron que "un espanto" estaba asolando los caminos de su comarca, peor que la Cegua o el Padre Sin Cabeza, una tal Esfinge, cuerpo de león, con alas y cabeza de mujer que planteaba un acertijo a los caminantes, si no lo resolvían los devoraba. Edipo, que era muy valiente, tomó el camino para encontrarse cara a cara con el temido espanto. Se encontraron a la orilla de un barranco donde arrojaba a las víctimas que no podían resolver lo ideado por el monstruo. La Esfinge le planteó el acertijo.

¿Cuál es el animal que de la tierra come siempre lo mismo tanto por la mañana, como a medio día y por la noche?

La respuesta de Edipo fue:

–El nicaragüense. En la mañana de su vida su primer alimento sólido es el mogo de quequisque–. En plena adultez, el medio día de la vida, todas las sopas que come llevan quequisque. Y ya anciano, sin dientes vuelve a comer el mogo de su niñez. Derrotada la Esfinge se dio muerte arrojándose al barranco y Edipo vivió su vida como un héroe.

El nombre científico del quequisque es Xanthosoma y es una planta nativa de América. La Wikipedia señala que "se cultiva también en Filipinas y en África Occidental, donde se considera un sustituto de los ñames en el plato regional llamado fufu".

La planta es muy hermosa, de hojas anchas y puede ser usada como ornamental. En algunas partes del Caribe se comen las hojas de ciertas especies hervidas en puchero y en un plato que se llama *callaloo*, originario de África Occidental, la receta, que puede tener muchas variaciones incluye leche de coco, cangrejo, langosta, conchas, carne, calabaza y chiles.

"El quequisque es uno de los primeros cultivos en Nicaragua. Durante el siglo XVII era consumido extensivamente por los misquitos y mayagnas, grupos étnicos de la costa Caribe. Es llamado como "duswa" por misquitos y "wilis" por los mayagnas. Hasta finales de los años setenta del siglo XX la producción quequisquera estaba destinada al consumo local, y se podían identificar tres zonas de cultivo tradicional: el Pacífico central (Masaya, Granada, Carazo), Norte–central (Nueva Segovia), y el Caribe (Bluefields, Puerto Cabezas)", afirmanGuillermo del Carmen Reyes Castro en la Guía de Manejo Agronómico del Quequisque en Nicaragua, publicación de la Universidad Nacional Agraria del año 2013.

Jaime Wheelock Román en su obra *La Comida Nicaragüense* señala como una importante fuente de alimentos de los pobladores de la Nicaragua Prehispánica en la vertiente del Pacífico a los tubérculos:

Capítulo aparte son las Yracas y los Lirenes. Las Yracas son hojas comestibles y los Lirenes, tubérculos. Estos últimos –nombrados por el cronista (Oviedo) con un término antillano–, parecen ser camotes. *Lo cierto es que se cultivaban varios tipos de tubérculos entre los que sobresalen el quequisque y la batata*.

En Nicaragua es el tubérculo de la planta el que nos alimenta. Se siembra al inicio de la estación lluviosa, de mediados de mayo a finales de junio. La planta está lista para cosecharse a los 10 meses si es quequisque blanco y hasta 15 meses si es el lila.

Para preparar el mogo, se pone a cocer el quequisque, debidamente pelado y una vez cocido, con el agua en que se coció se va desbaratando y haciendo el puré. Es ideal como primer alimento sólido de los niños pues es de fácil digestión y tiene vitaminas A, B1, B2 y C, así como hierro, calcio y grasa. Me veo en el comedor de la casa de mi padre, sentadito en una alta silla de madera y a mi madre dándome el mogo por cucharaditas.

Después llegaron las sopas a mi vida y las odié, la grasa flotando en el agua caliente, los huesos saliendo del plato hondo no me motivaron para nada y a mi negativa de tomar la sopa seguían los castigos. De esos humeantes cuencos solo me llamaban la atención el quequisque, la papa y la yuca. La sopa de frijoles fue la única que pasó el examen riguroso de mi paladar.

Pero una cosa es mi mala relación personal con las sopas –como la de mi heroína Mafalda, la de Quino– y otra la fascinación nacional con ese tipo de alimento.

José Coronel Urtecho en mágico texto *Elogio de la Cocina Nicaragüense* afirma:

> Pero nada más rico y casero, para los días ordinarios, que la sopa de pobre, así llamada en algunos lugares del país, *porque era hasta hace* poco la que nunca faltaba en los hogares por humildes que fueran. Se parecía en esto al puchero español, del cual se originaba en parte solamente, ya que también seguía la tradición indígena, como lo indica la olla de barro puesta en el fogonero de la cocina, si no en el suelo sobre tres piedras, y todo cuanto hervía en su interior a la par de la carne con hueso: los jocotes celeques o verdes y las *semillas de guava*, cuyo sabor resultaba parecido al de la aceituna, los ayotes, chayotes, quequisques y yucas, los elotes partidos en dos o tres pedazos, los chilotes enteros, los tomates, los mimbros, el culantro y las demás verduras de la tierra o que en ella se daban. Sopas honradas y verdaderas, realmente populares pero sin nada que envidiar a las mejores de cualquier parte, eran y siguen siéndolo las de Nicaragua, principalmente la sopa de frijoles, las de gallina, la de pescado y la de cangrejos, cada una de ellas con un toque especial que no permite confundirlas con las de otros países, aunque lleven los mismos o parecidos elementos.

En una buena parte del inventario de las sopas nicaragüenses, el quequisque es uno de los ingredientes

claves para aportar el sabor de esos platos junto con la yerbabuena y el jugo de naranjagria. Lo encontramos en la sopa de res, en la de mondongo y en la de gallina india o gallina de patio.

El cuento popular de czczczxc donde el "vivo" de un pueblo urde un plan para hacer que el tacaño de la localidad le convidara a una sopa es ilustrativo del sabor nicaragüense. En la versión portuguesa de la historia es un fraile el que urde la trama. La versión nicaragüense la historia dice que el "vivo" se pone en el camino cerca de la casa del tacaño con una olla, agua y una piedra dentro a hacer la sopa. Aparece el tacaño y pregunta, el "vivo" le convida a la sopa de piedra pero agrega que con un punto de sal queda más rica, luego le pide quequisque y más y más ingredientes hasta que queda una sopa de carne deliciosa, hecha con todos los ingredientes sacados al tacaño por curioso, sopa que todos los pobres del pueblo comparten.

Ya más grandecito descubrí las tortitas de quequisque y las amé. Se hace un mogo, al que se le agrega queso rallado, un punto de sal, se ponen a freír y como "aumento" en el almuerzo son algo espectacular, la textura suave de la torta y el leve dulzón natural del quequisque mezclado con lo salado del queso hacen del platillo algo muy sabroso. Al llegar a la Costa Caribe en Bluefields me di un agradable encontronazo con el pastel de quequisque un plato divino que lleva leche de coco, vainilla, canela y nuez moscada, es horneado y puede tomarse como postre luego de un almuerzo opíparo, o con un café a media tarde.

Qué no decir del rondón (run down) de nuestro Caribe, hecho con langosta, pescado, cerdo, plátano, yuca y quequisque, todo eso cocido en leche de coco, resulta una orgía de sabores que invade el paladar y el chile cabro, como llamamos al habanero resalta los sabores de todos los componentes del platillo. Rafael Sánchez Serrano, al leer el texto, me hizo el siguiente comentario:

> Primo, en esta sopa de diferentes nacionalidades que se cocina en el sur de la Florida, he escuchado otros sinónimos: Mafafa (diferente a la mafafa Nica) y cocoñame. Los pocos nativos que quedan en la zona se refieren al quequisque como cocoyame.

El quequisque tiene otras aplicaciones en la sabiduría popular. El pintor leonés Baltasar Gutiérrez, miembro de la Comunidad Indígena de Sutiaba, me refirió la siguiente historia:

> En mi pueblo, se acostumbra a dar un brebaje a los adolescentes para que dejen de beber guaro. Las madres ponen en remojo la cáscara del quequisque por tres días y al cuarto te lo dan escondido en el pinolillo, cacao, en fin en cualquier refresco que el joven valla a tomar. Y al día siguiente cuando te echas el primer trago la cara se te pone inflamada y los ojos parece que se te van a salir y tenés el cuerpo y la cara todo colorado y caliente. A mí me lo dieron y deje de beber por un tiempo, hasta que un tío me explicó lo que me estaban dando. Hace muchos años un compañero de trabajo de la Editorial Universitaria, que le decíamos El Mudo y era arrecho a beber guaro, en un día de trabajo como a las 10 de la mañana se comenzó a inflamar, y estaba muy asustado. Yo le dije que su mamá le estaba dando quequisque, para que dejara de beber. Pero no me creyó. Fue hasta pasado los años, que me volvió a tocar el tema en una cantina llamada "Juana la Peluda" donde vendían sopa de mondongo, me dijo: –Tenías razón–, mí mama me estaba dando "QUEQUISQUE".

La Guía de Manejo Agronómico del Quequisque en Nicaragua señala que se ha ampliado el área de siembra del quequisque en Nicaragua debido a un aumento en la demanda internacional del tubérculo.

> En la década de los ochenta el incremento de la demanda internacional de quequisque motivó a los productores del trópico húmedo sembrar pequeñas áreas para exportación, lo que se logró con éxito, y en los años subsiguientes las áreas de producción se incrementaron hasta llegar al máximo de 30 mil hectáreas sembradas en 2001. El alto potencial de rendimiento, es afectado por pocas plagas y enfermedades, el poder de conservación en condiciones naturales, y me-

nor tamaño del grano almidón en comparación con la yuca, el camote, el ñame y la papa, que lo hace recomendable para la dieta alimenticia por su alta digestibilidad, son las características que han contribuido al desarrollo e importancia mundial del cultivo.

Gracias al desarrollo de la odontología en nuestro país, mi dentadura permanece en su sitio y en la tarde de mi vida no me alimento de mogo de quequisque por necesidad, sino que lo hago por puro placer. Solo espero que, a la hora del viaje definitivo, el Paraíso no sea un lugar donde nos alimenten a punta de sopas a los otros bienaventurados. A mí me esperará entonces el mogo de quequisque por toda la eternidad.

CHICHA DE MAÍZ

De niño me encantaba ir al Parque Central de Granada, llamado Parque Colón. Era un pequeño bosque enclavado en el corazón de la ciudad. Allí nos subíamos al esqueleto de tubos metálicos donde una vez colgaron columpios, cuyas cadenas cedieron ante los aguaceros de entonces, quedó la armazón como un canto a la indolencia municipal y un aliciente a la imaginación infantil para crear juegos. Nos colgábamos como monos del tubo central o hacíamos equilibrio sobre el mismo. Aparte de alguna aparatosa caída y uno que otro raspón nunca me quebré hueso alguno.

Parte del placer de llegar al parque por la tarde era degustar un guacal de chicha de maíz para calmar la sed provocada por las carreras y los ajetreos de los juegos infantiles. Aunque también la servían en vaso de vidrio colmado de hielo, yo prefería el recipiente vegetal. Su sola y redondeada presencia anunciaba el frescor de la chicha helada que contenía.

Una poderosa conexión con la tierra y con lo ancestral, una recarga de vigor sentía el niño al beber la rosada chicha y con una cuchara daba fin a la "payana" o masa de maíz que se depositaba en el plan del guacal. En Granada, la chicha de maíz es el acompañante

ideal del vigorón, plato de chicharrón con yuca coronado de una ensalada de repollo con ácidas rodajas de mimbro y aderezada con vinagre de guineo y chiles congos, merienda por excelencia a media mañana.

Cuando estudiante universitario me fui para León de Nicaragua y allí, desde las nueve de la mañana hasta el medio día reina el chancho colorado con yuca, no se come el chicharrón como en el oriente del país, se marina la posta de cerdo con jugo de naranjagria, se adoba con achiote y ese es lo fuerte de la merienda. Cuando pedí el respectivo guacal de chicha no encontré el consabido color rosado en el vaso vegetal, la chicha era de color oscuro. Pobre muchacho del oriente de Nicaragua, no conocía el maíz pujagua que le da ese color oscuro a las tortillas y a la chicha. Con los años me hice residídente en León, me volví leonés, tan así que repartí de esa chicha en el atrio de la iglesia de San Francisco un Lunes Santo a los promesantes vestidos de blanco que participan en la fiesta de San Benito, un santo negro, y ellos vestidos de sayo blanco, lo que el pueblo llama "salir de luz". Imagino el frescor que sienten después de recorrer las leonesas calles bajo el inclemente sol y bendicen sus resecos gaznates con la chicha de San Benito.

De la chicha de maíz en la Provincia de Nicaragua el primero que la menciona es el Cronista Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdez, dice en su *Historia Natural y General de las Indias Occidentales*:

> Y comenzó una moza a traerles en una higueras (huacales) pequeñas, como escudillas o tazas, de chicha o vino, que hacen de maíz, muy fuerte y algo ácida, que en la color parece caldo de gallina…

Esa chicha de la que habla Oviedo es pariente de la que venden en Diriá, pequeña ciudad del Departamento de Granada, en diminutos guacalitos y le llaman "chicha-bruja".

Fuerte es, pero no desagradable. Tiene efectos alucinógenos. Pascual de Andagoya, otro cronista dice:

> En todas las tierras que tengo dichas su felicidad es beber del vino que hacen del maíz, que es a manera de cerveza, y con él se emborrachan a manera de vino de España; y todas las fiestas quecoloradas de las que hacen vino. También lo hacen de otras frutas y de maíz.

La chicha de maíz viene de los días precoloniales y era bebida en toda Mesoamérica como diario refresco y como bebida espirituosa que no ha podido ser desalojada por las aguas gaseosas, o por las cervezas y en la vertiente del Pacífico de Nicaragua aún presenta digna batalla.

En el Siglo XIX el ingeniero francés Paul Levy en sus Notas Geográficas y Económicas sobre la República de Nicaragua al referirse a las bebidas embriagantes escribió:

> Cualquiera que sea su marca, el vino tinto se llama "San Julián". Se vende también en gran can-

tidad un líquido llamado vino dulce, y fabricado en los Estados Unidos con alcohol y caramel. Los vinos blancos se llaman todos "moscatel; se da el nombre de cerveza a todas las clases de esta bebida; sin embargo, la que se introduce más comúnmente es el "Pale ale" inglés. Todos los licores o frutas en licor son igualmente objetos de lujo y de consumo reducido. La única bebida fermentada usual en el país es el aguardiente de caña, el cual se consume únicamente entre las clases inferiores de la sociedad. Añadiremos la "chicha" de maíz y algunas otras bebidas ocasionales.

En el *Elogio de la cocina nicaragüense* José Coronel Urtecho nos dice sobre el carácter de la chicha como bebida espirituosa Las verdaderas bebidas alcohólicas nicaragüenses –la chicha, el aguardiente, la cususa– son de carácter primitivo y salvaje, apenas controlables dentro del espíritu ritual de la fiesta, pero infaliblemente explosivas en el bochinche rural o en la "guerra civil". Pero sobre la misma chicha como refresco el poeta nos dice ya al concluir sus insuperables páginas del *Elogio*:

Para aliviar los rigores del clima, Nicaragua ofrecía los mejores refrescos naturales del mundo: la chicha de maíz o de coyolito, las horchatas de semilla de jícaro y de arroz, chingues, pozoles, y frescos de frutas o semillas, realmente refrescantes y deliciosos, como cebadas, chillas, piñadas, granadillas, naranjadas, limonadas, tamarindadas, pitayas, marañonadas o la finísima guayaba casera. Salvo alguna excepción, todos esos refrescos vienen de la Colonia...

Y es que chicha le llamamos en Nicaragua a una serie de bebidas, fermentadas o nó, preparadas a partir de frutas: chicha de maíz, de coyolito, de jengibre. La industrialización de los alimentos ha generado la fabricación de la masa para preparar la chicha y la diáspora nicaragüense radicada en Florida y California es un "mercado de la nostalgia muy atractivo para este producto".

Cuando Reagan en plena Guerra fría quiso doblegar a la naciente Revolución Popular Sandinista inició su embargo a Nicaragua cortando un préstamo norteamericano para comprar trigo. La respuesta nicaragüense fue cultural y el pequeño país centroamericano se volcó hacia el maíz bajo el lema EL MAÍZ NUESTRA RAÍZ y se rescataron cientos de recetas olvidadas, afloraron las comidas y bebidas a base de maíz. Luis Enrique Mejía Godoy en una magistral canción Somos hijos del Maíz sintetiza esa forma de luchar contra el poderoso y nos da un inventario de comidas y bebidas, fragmento de esa canción con que despido estas letras:

Chicha de maiz, chicha pujagua
chicha raizuda, pelo de maiz
el atoooool.
Chingue de maiz, nacatamal
atolillo el perrerrequeee.

Tamalpizque.

Totoposte, marquezote, chocolate,
pinolillo, pinol y tiste, buñuelo, chilote, elote, posole,
tortilla, guirila, rosquilla, empanada.

Es decir el macizo
e irreversible alimento del pueblo…

De esta manera seremos más nuevos
de esta manera seremos más nuevos
de esta manera seremos más nuevos
de esta manera seremos maiiiiizzz
¡¡Nuevo!!

Guatemala de la Asunción
24 de mayo de 2016

LOS FRIJOLES

En Nicaragua, a los cinco o seis meses de haber nacido se alcanza la mayoría de edad. Es la fecha en que te dan de comer frijoles por primera vez. Y desde ese momento, hasta el de tu muerte –si no te aqueja la colitis o elevados niveles de ácido úrico– serán tus inseparables compañeros los tres tiempos de comida. El "nica" desayuna con gallo-pinto –una mezcla de arroz con frijoles fritos– y huevos, almuerza con arroz, frijoles, carne, pollo o cerdo –rara vez pescado– un "aumento" como guiso de papas y cena gallo pinto con otra cosa. El frijol es tan americano como el maíz, la papa, el aguacate, el tomate y el pavo. El grano tiene la forma de un riñón y puede ser de varios colores: rojo, bayo, negro, blanco. Su nombre científico es *Phaseolus vulgaris*. En Nicaragua se comen todos pero el favorito es el rojo. En toda América se le llama por diferentes nombres: porotos en Chile, Bolivia, Argentina y Uruguay, alubias en México se le llama al blanco, fréjol en Perú. Al igual que el maíz, el tomate, la papa y el pavo, el frijol se internacionalizó, tan es así que el plato nacional de Asturias, la fabada es preparado con frijoles blancos, chorizo, morcilla de Asturias, y otros acompañantes.

El sexto mes del Calendario Azteca era denominado Etzalcualiztli –la comida de maíz y frijoles–, El dios patrono de este mes era el dios de la lluvia, Tláloc, coincide más o menos con nuestro mes de junio.

Wheelock Román, en *La comida nicaragüense* apunta:

> Los frijoles se cultivaban principalmente entre los Nicaraos, Maribios y Chorotegas. Había frijoles rojos (Phaseolus vulgaris) que eran los más apetecidos, pero también muchas otras variedades de frijol: blancos, amarillos o pintos pequeños y grandes –como los chonetes–.

Dicen que el frijol fue una de las primeras plantas en domesticar el hombre americano al volverse sedentario, tendrá unos 7,000 años de cultivarse, es pariente de los garbanzos y las lentejas, son plantas leguminosas y tan sabrosos los unos como los otros al paladar. Tan es así que en el Génesis se narra la historia de los hijos gemelos de los nietos de Abraham, los hijos de Isaac, gemelos, llamados Esaú, el mayor de los dos y Jacob era el menor. Cuenta la Biblia:

> Esaú llegó a ser un buen cazador y le encantaba estar en el campo. Por eso Isaac lo quería más. Jacob, en cambio, era muy tranquilo y prefería quedarse en casa, por eso Rebeca lo quería más que a Esaú.

Un día, Jacob estaba preparando un sabroso plato de comida. En eso llegó Esaú del campo con mucha

hambre, y le gritó: –¡Me estoy muriendo de hambre!– ¡Dame ya de esa sopa roja que estás cocinando! Por eso a Esaú se le conoce también con el nombre de Edom.

Jacob le respondió: –Dame tus derechos de hijo mayor, y yo con gusto te daré de mi sopa–.

Esaú exclamó: –¡Te los regalo ahora mismo, pues me estoy muriendo de hambre!–

Jacob le exigió a Esaú renunciar, bajo juramento, a sus derechos de hijo mayor. Esaú se lo juró, y Jacob le dio un poco de pan y de la sopa de lentejas que estaba preparando. Esaú comió y bebió; luego se levantó y se fue sin darle importancia a sus derechos de hijo mayor.

Para poder comer los frijoles, del color que sean, hay que ponerlos a cocer primero, se les agrega ajo y sal, de esa cocción se obtiene una sopa tan buena como la que preparaba Jacob. En Granada se prepara a base del agua del hervor de los frijoles, se le puede agregar cebolla frita en mantequilla, y se pone a cocer uno o más huevos en el caldo, dependiendo de la cantidad de gente que va a comer. Se sirve con arroz, queso seco rayado y el chile se le agrega según la sazón del comensal. En León en cambio, a ese caldo de la cocción frijolera le agregan chicharrones, punches y frijoles molidos para que le dé más cuerpo. El queso rallado es infaltable y el chile a gusto del cliente.

En el *Elogio de la Comida Nicaragüense*, el poeta José Coronel Urtecho dice de los frijoles:

> Todo era bueno para comer con los frijoles que, andando el tiempo, constituyeron la comida obligada del pueblo. El ganarse la vida vino a ser para éste, ganarse los frijoles. La cocina nicaragüense inventó las maneras más afortunadas de prepararlos, aun los cocidos simplemente en su abundante jugo, que eran casi tan buenos, comidos con tortillas, como una sopa suculenta.

Los frijoles se comen recién cocidos, "en bala", como les llama el habla popular bañados de crema fresca, o con cuajada fresca o queso. Fritos en aceite, si es en manteca de cerdo es otro el nivel que alcanza el platillo, se puede moler una vez cocidos y se fríen con mucha cebolla o se pone a freír la cebolla primero y cuando está quemadita se ponen los frijoles con bastante caldo en la sartén y se majan con un tenedor y esa es forma segoviana, del norte de Nicaragua, de prepararlos.

En Granada, en la Dulcería El Encanto de Doña Egdulia R. de Mena se puede encontrar cajeta de frijoles, un dulce nicaragüense hecho a base de frijoles molidos, mantequilla, leche, canela y azúcar, capaz de encantar al más gourmet de los paladares.

El escritor y promotor cultural mexicano Antonio María Calera-Globert autor de, *Gula De sesos y Lengua* dice en un escrito titulado *Oda al Frijol*:

> Porque la verdad sea dicha eres más que un simple grano. ¿Grano? ¡Dios santo! ¿Quién se atrevería a llamarte simplemente así? ¡Grano! ¡Por dios! Seguramente un pobre diablo. No, claro que no. Tu magia va más allá. Deberíamos haberte construido un templo ya, en mero centro de la ciudad. Un templo enorme color café al exterior y al interior de blanco, centro ceremonial para rezar a tu naturaleza de gran amo. ¡Oh frijol, cuánto te queremos! Desde que somos chiquitos es que te llevamos en el corazón. ¿Cuántas veces, recordemos amigos, hemos comido con nuestro gran amigo? Frijol: amo y señor del Dios sabor.

La Guía Técnica para el cultivo del frijol en los municipios de Santa Lucia, Teustepe y San Lorenzo, publicada por el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura en el 2009 expresa:

> En Nicaragua se siembran alrededor de 350 mil manzanas por año, con una producción de cuatro millones de quintales, producida en un 95% por pequeños y medianos productores que utilizan baja tecnología y carecen de apoyo financiero para el cultivo del frijol…

El primer embajador norteamericano George Ephraim Squier quien llegó a Nicaragua en 1849 y describió al detalle nuestro país en esa época cuenta su libro *Nicaragua, sus gentes y paisajes*, que al llegar a San Carlos el comandante del puertecito le ofreció una comida. Al sentarse en la mesa de la comandancia dice Squier Allí por primera vez supimos lo que era la

tortilla y los omnipresentes frijoles… más adelante en su obra al hacer el recuento del viaje a través de medio Nicaragua, en todas las posadas, hoteles y fondas, el hombre barbado de tez blanca, frente amplia y larga melena al preguntar por el menú recibía por respuesta: Hay tortilla, frijoles, frijolitos, frijolitos refritos.

El Ingeniero Paul Levy, quien escribió las *Notas Geográficas y Económicas sobre la República de Nicaragua,* por encargo del gobierno de Don Vicente Quadra y lo publicó en 1873 para presentar el país en el mundo "civilizado" y atraer los ojos de los inversionistas hacia la ruta posible de un canal interoceánico, dice de la comida del pueblo entonces:

> Los tiempos, por lo regular, están distribuidos como sigue: de mañana el café o el chocolate; a las nueve el almuerzo; a las tres o las cuatro la comida, y a las siete o las ocho la cena. Por café se entiende siempre café con leche, sin duda porque el café negro sale siempre malo, por falta de conocimientos y aparatos para tostarlo, molerlo, y elaborarlo convenientemente. Por chocolate se entiende siempre una mezcla en proporciones variables de cacao y maíz tostado. El cacao sin maíz se llama "puro". El almuerzo comprende casi inevitablemente huevos, carne asada, frijoles y queso. Se acompaña con café o chocolate. Cualquiera que sean los platos que se le añadan, el almuerzo comprende siempre los que acabamos de mencionar, que son, por decirlo así, fundamentales. La comida comprende: una sopa, en general con arroz, la carne cocida que ha servido para hacer el caldo, acompañada de las hortalizas del momento; después un plato de carne compuesta, o pescado, o aves; una legumbre de las que se ha podido hallar, y los postres. El arroz aparece casi tan obligatorio en la comida como los frijoles lo son en el almuerzo. En la comida no se bebe más que agua, y esto casi siempre al levantarse de la mesa.

El gallopinto es la sublimación de la cocina a base de frijoles. Hijo del *rice and beans* caribeño el gallopinto es el pan nuestro de cada día de los nicaragüenses. En mi cuento *La Gloria del Rice and Beans* (*Baile con el Diablo y otros cuentos*, 2014) me atrevo a fabular ese paso del Caribe al Pacífico, de cómo el *rice and beans* se hizo gallo pinto, les invito a leerlo en www.negro-bravo.com

Cierro esta nota con un poema, donde canto la grandeza gastronómica de uno de nuestros platos nacionales, el gallopinto donde los frijoles son preeminentes en el platillo y dan al arroz el color e infunden al mismo su sabor característico.

CANTAR DEL GALLOPINTO

Venga a Nos
el rojo frijol,
venga
el arroz blanco de grano largo.

Elevemos la llama,
hagamos bailar en la sartén
el dorado aceite,
que cruja la cebolla
mientras toma prestada
el color al aceite
y bendice el aire con su aroma.

Sacrifiquemos a llama alta
el rojo frijol
espíritu rojo oculto en la tierra
el frijol del oriente
de la madre ceiba roja
de los pavos rojos de cresta amarilla,
sacrifiquemos el rojo frijol del oriente.

Lancemos de lo alto
el blanco arroz
al hijo de la madre ceiba blanca
espíritu blanco oculto en la tierra
el arroz blanco de grano largo
espíritu sagrado del norte.

De ese crisol de fuego
saldrá el gallo-pinto
alimento sagrado de los nicaraguas,
fuerza material en la mañana,
alimento espiritual al ponerse el sol.

Comamos
cantemos
bailemos
Agradezcamos a los dioses
que nos sustentan
con el fragante gallo-pinto
hecho con dos
de los rumbos del Universo.

Guatemala de la Asunción
30 de mayo de 2016

BIBLIOGRAFIA

Coronel Urtecho, José. *Prosa Reunida*. Editorial Nueva Nicaragua. Managua, 1985.

Fernández, José Antonio. CONCULTURA. *Pintando el mundo de azul*. 2003.

Levy, Pablo. *Notas geográficas y económicas sobre la República de Nicaragua. Introducción y notas* del Dr. Jaime Incer Barquero. Fondo Cultural del Banco de América.Serie *Geografía y Naturaleza* no. 1. Managua, 1976.

Nicaragua en los Cronistas de Indias: Oviedo. Introducción y notas de Eduardo Pérez Valle. Colección Fondo de Promoción Cultural del Banco de América. Serie *Cronistas no*. 3 Managua, 1976.

Romero Vargas, Germán. *Las estructuras sociales de Nicaragua en el siglo* XVII. Editorial Vanguardia, Managua, 1987.

Squier E. G. *Nicaragua, sus gentes y paisajes*. Traducción de Luciano Cuadra. Editorial Nueva Nicaragua. Managua, 1989.

Wheelock Román, Jaime. *La Comida Nicaragüense.* Editorial HISPAMER. Managua 2007.

Wortman Miles L. *Gobierno y sociedad en Centroamérica.* 1680–1840. Publicación del Banco Centroamericano de Integración Económica. Costa Rica.1991.

Julio 1994